QUELQUES CONSEILS PRATIQUES

- Lisez bien sur l'emballage la température à laquelle le produit doit être conservé.
- Emballez séparément les aliments crus et les aliments cuits avec du papier aluminium ou un film alimentaire.
- Placez les restes dans des emballages fermés et consommez-les rapidement.
- Ne laissez pas trop longtemps les produits réfrigérés hors du réfrigérateur.
- Mettez à vue les produits dont les dates limite de consommation sont les plus proches.
- Otez les suremballages carton ou plastique uniquement si les indications nécessaires (DLC, température, mode d'emploi) figurent sur l'emballage des produits.
- Lavez-vous les mains avant de toucher les aliments et entre chaque manipulation de produits différents.
- Le maintien de la chaîne du froid concerne également toutes les occasions où vous aurez à transporter des aliments : ainsi, pour le pique-nique, n'oubliez pas la glacière.

POUR PLUS D'INFORMATIONS

- Le site internet de la DGCCRF

www.economie.gouv.fr/dgccrf

- 3939 « Allô, Service Public » (0,15 €/minute en moyenne à partir d'un téléphone fixe)

Info Service Consommation

- L'Institut national de la consommation

www.conso.net

- Les associations de consommateurs de votre département

Les éléments fournis dans cette fiche sont donnés à titre d'information.

Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer à la réglementation applicable.

DGCCRF
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

59, bd Vincent Auriol - 75703 Paris CEDEX 13

juin 2015

©DGCCRF – Bureau de la communication et accueil des publics – Conception studio graphique SIROCM – crédits photographiques © Fotolia.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La chaîne du froid

Les exploitants du secteur alimentaire sont tenus de respecter les températures prescrites par la réglementation ou fixées sous leur responsabilité au niveau de la fabrication, du stockage, du transport et de la distribution.

Vous-même devez être vigilant pour maintenir cette chaîne du froid jusqu'à l'assiette.

Comment ne pas la rompre ?

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE
DE L'INDUSTRIE ET DU NUMÉRIQUE

Achat et transport

Lors du transport, utilisez de préférence un sac isotherme et limitez au maximum le temps de transport entre le moment de l'achat et l'arrivée au domicile où les denrées seront rapidement rangées dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Rangez les produits à la bonne place (consultez le mode d'emploi de l'appareil).

Respectez les températures maximales indiquées sur les étiquetages des denrées préemballées. Le fabricant de la denrée fixe sa date limite de consommation en tenant compte de cette température.

Le froid ralentit, voire stoppe, la prolifération des microorganismes qui peuvent être à l'origine d'intoxications alimentaires.

Stockage au domicile

Les températures des denrées alimentaires périssables sont fixées par la réglementation, sous la responsabilité du professionnel. **Il convient, dans tous les cas, de respecter la température précisée sur l'étiquette.**

A titre indicatif, ces températures sont les suivantes pour les différentes catégories de denrées alimentaires :

TABLEAU DE CONSIGNES DE STOCKAGE

CATÉGORIES DE DENRÉES	TEMPÉRATURES DE CONSERVATION
Poissons, crustacés, et mollusques	0°C à + 2 °C
Viandes crues ou cuites, charcuteries, pâtisseries à la crème, produits frais au lait cru, fromages découpés, produits décongelés …	+ 4 °C MAXIMUM
Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés, beurres et matières grasses …	+ 8 °C MAXIMUM
Tout aliment congelé	- 12°C
Tout aliment surgelé, glaces, crèmes glacées et sorbets	- 18°C

NB : ne jamais recongeler une denrée décongelée.

Entretien des réfrigérateurs et des congélateurs

Le réfrigérateur est un maillon important de la chaîne du froid. La réglementation prévoit que le réfrigérateur domestique est équipé d'un indicateur de mesure dans la zone la plus froide (0°C à 4°C). A défaut, le consommateur doit équiper le réfrigérateur d'un thermomètre qui permet de repérer la zone froide.

Contrôlez régulièrement le bon fonctionnement des appareils, en mesurant les températures internes et en réglant, si besoin est, la température au moyen du thermostat.

Dégivrez et nettoyez une à deux fois par mois son réfrigérateur à l'eau savonneuse. Le rincer à l'eau javellisée.